Padlizsánkrém konyhában, vineta szabad t?zön

2013 augusztus 27. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

-
-
-

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Az araboknál baba ganús, görögül melitzanosalata, románul salata de vinete, ebb?l a magyarosodott vineta, a törököknél patlican salatasi (ebb?l meg a növénynév).

Kisebb ízbéli eltérések fellelhet?k a variációk közt, köszönhet?en az eltér? f?szerezésnek, de mindegyik remek és

nagyon híres, kulináriai alap.

Gyerekkoromban a világból ki lehetett volna kergetni vele, nem szerettem. Nagyanyám, aki akkoriban vigyázott ránk, elég gyakran csinált, és persze folyton kínálgatta, azt hiszem csalódást okoztunk neki, hogy nem voltunk hajlandók megenni.

Ma már nem tudok betelni vele, szívesen és gyakran eszem, csinálok is többfélét. A sült padlizsánból készült krémekr?l lesz szó.

Még vagy húsz éve történt, hogy Erdélyben jártam, rövid látogatásra beugrottunk barátainkhoz, és a székely feleség gyorsan nekiállt padlizsánkrémet készíteni. Útitársaim közül – azt hiszem – én voltam az egyetlen, aki ismerte az ételt, a többiek csak bámulták a pirítást, a nagy fakést, magát az akkoriban még nem mindennapos zöldségfélét. Aztán a háziak gyerekei el?kerültek a patakpartról, ahogy lenni szokott, odasündörögtek a konyhához, kérdvén, mi lesz a vacsora. Válaszolni sem kellett, a nagyobbik meglátta a félkész pépet a deszkán, benne a nagy fakés, és bánatosan mondta édesanyjának: „Jaj, mama, már megint vineta?” Ez utóbbi tudniillik az étel román neve, Erdélyben tapasztalatom szerint a nem-román etnikumúak is átvették. Ez egyszersmind magyarázat:

Szerintem ugyanis a hajdani Kelet-Magyarország ennek az ételnek a nyugati elterjedési határa, a globalizáció el?tt t?lünk nyugatra nemigen kultiválták, t?lünk keletre – egész Bengálig – viszont mindenhol. Vélhet?en az erdélyi népkeveredés során tanultuk a más etnikumúaktól, de nálunk már csak szórványosan volt ismert. A Földközi-tenger keleti medencéjéb?l származik, innen, török közvetítéssel juthatott el mindenhova, egészen Erdélyig. A tágabban értelmezett régióban ahány nép, annyiféleképpen készítik, de mindenütt megtalálható. Olajat, vajat, szezámpépet, citromlevet, petrezselymet, mentát, koriandert, fokhagymát, hagymát, Indiában chilit, miegyebet kevernek hozzá, salátának, avagy a keleten mindenütt megtalálható hideg el?étel-tál részeként szolgálják, legtöbbször valamely lepénykenyérrel.

Az araboknál *baba ganús*, görögül *melitzanosalata*, románul *salata de vinete*, ebb?l a magyarosodott *vineta*, a törököknél *patlican salatasi* (ebb?l meg a növénynév). Kisebb ízbéli eltérések fellelhet?k a variációk közt, köszönhet?en az eltér? f?szerezésnek, de mindegyik remek és nagyon híres, kulináriai alap. A postban a magyar (tulajdonképpen erdélyi) kiadás változatairól lesz szó.

Nálunk a családban kétféle vineta ismert, az egyik vajjal készül, a másik olajjal, az egyikben csak fokhagyma van, a másikban vöröshagyma és paprika is. Ezen kívül csak só-bors, én úgy szeretem, ha minél letisztultabb. A lényeg úgyis a padlizsán íze, meg, és ez a lényeg, a füsté, mármint a nyílt t?zr?l, melyen a növényt sütjük.

A folyamat ugyanis úgy kezd?dik, hogy a növényt át kell sütni. Kezdjük azzal, hogy valakinek nincs lehet?sége nyílt t?zön csinálni. Ilyenkor az a teend?, hogy alufóliából hajtogatunk megfelel? tányérkákat, rárakjuk a gázt?zhelyre (ahogy a képen), és így sütjük meg a padlizsánt. Erre mindenképpen szükség van, meg sütés során a növény b?rszer? héja el fog repedni, esetleg pukkan is nagyot, és a bel?le kifolyó lé elolthatja akár a gázlángot is, ha nincs szerencsénk. Közepes t?zön kell csinálni, teljesen szárazon, minden oldalán jól átsütve, többször forgatva, a végén a talpára állítva. Remélem, a képeken látszik, a végén teljesen puhának kell lennie a növénynek.

Mikor ez megvan, várunk kicsit, mert tüzes még a padlizsán. Ha kih?lt, a kiszáradt héját lehámozzuk róla, levágjuk a szárát. Ami marad, homokszín-sárga, olajos, átható illatú, csábító sült zöldség. Most deszkára rakjuk, és fa- vagy m?anyag késsel nagyon alaposan átdolgozzuk. Fémeszközzel, késsel vagy darálóval nem szabad dolgozni, mert a növény elszínez?dik és esetleg keser? is lesz. (Legalábbis a régi fémeszközök korában így volt.) Meg amúgy is nagyon gusztusos munka nagy fakéssel jól átdolgozni :).

Mikor kész a pép, van, aki visszateszi kicsit a lángra, persze már edényben, „pufogtatni", azaz kissé s?ríteni-szárítani, én nem szoktam. Úgyszintén, jut eszembe, van, aki a magházat is kiszedi a sült növényb?l, és eldobja, én ezt sem szoktam. Most fokhagymát reszelünk bele, alaposan megsózzuk-borsozzuk, és puha vajat keverünk hozzá. Nagyon nehéz mértékegységekr?l beszélni, ezt még sosem centiztem ki, inkább olyan gondolomformán. Lényeg, hogy kih?lt állapotában legyen márványos a vajtól. A só és a bors ne tengjen túl benne azért, érdemes id?nként kóstolni kevergetés közben, de hát ez gondolom kézenfekv?.

A másik lehet?ség, hogy szabad t?zön pirítjuk a padlizsánokat. Ez szerintem körülbelül két nagyságrenddel jobb a konyhainál: a faszén és/vagy a keményfa füstje utánozhatatlan bukét ad a krémnek. Valamivel macerásabb, de nagyon megéri a befektetett munka.

Nem lángon sütjük, hanem parázson, megégnie nem szabad. Evégb?l jó vastag parazsat kell szítani, tapasztalatom szerint legjobb a keményfa és faszén vagy brikett keveréke. A brikett jól tartja a h?t, a fa megfelel?en füstöl. Ahogy a képen látszik, megágyazunk a t?znek, megvárjuk, míg parázs lesz, jó szorosan rástószoljuk a rácsra a padlizsánt, és elkezdjük sütni, rendszeresen forgatva. Minden oldalról alaposan átpirítjuk, közben a héj kirepedezik, a füst átitatja az egész növényt, kutyák és apróbb gyerekek a túlsó faluvégr?l is a kerítés mellé bátorkodnak …

A kontaktus hiánya miatt ez valamivel tovább fog tartani, 45-60 percet biztosan rá kell szánni. Ha lehet, mert megengedi az eszköz, „ültessük" talpára a padlizsánt tíz percre, hogy a kigömbölyöd? vége is teljesen megpuhuljon. Mikor késznek ítéltetik, jöhet a hámozás, a fakésezés (ezt a Balatonon csináltam, ott fakés híján egy m?anyag célszerszámmal).

Közben lábasban nagyon alaposan ledinsztelünk annyi kicsumázott és felkockázott „tv" paprikát, ahány padlizsán sül. Mikor megpuhult, beleöntjük a padlizsánt is, gyorsan belereszelünk fokhagymát, annyi gerezdet, ahány

padlizsán és paprika, végül belereszelünk vöröshagymát. A képeken látható mennyiséghez egy – nagyobb - fél hagyma kellett. Só-bors b? kézzel, és már csak párat rottyantunk a krémen, hogy a hagyma összes íze benne maradjon. Olívaolaj bele, és ha kih?lt, a fakéssel teljesen homogénné, krémessé vágjuk. Ha az embernek szerencséje van, akkor félre tud rakni magának annyit, hogy kés?bb, h?t?hidegen, pirítóssal egyen néhány falatot, mert szerintem így a legjobb. Ha nincs, akkor a gyerekek kitunkolták friss kenyérrel az egészet a tálból, és lehet mosogatni:)

mno.hu - Nyokki

Ajánló